12.028 Klopsy na smotane
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hovädzie zadné			7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej			2,20	2,20	2,50	2,50	2,75	2,75
cibuľa			1,60	1,35	1,80	1,53	2,00	1,85
horčica			0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
smotana kyslá			2,00	2,00	2,00	2,00	2,25	2,25
citróny			0,30	0,12	0,40	0,16	0,40	0,16
múka hladká			0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90
soľ			0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
bobkový list			0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
mlieko			4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
korenie čierne mleté			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
ochucovadlo			0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g			115		140		155	
hmotnosť mäsa v g			45		50		55	
hmotnosť šťavy v g			70		90		100	

Receptúra

Výrobný postup

Umyté mäso pomelieme, pridáme soľ, očistenú cibuľu a zľahka premiešame. Hmotu formujeme na klopsy (roztlačené guľky), ktoré jemne obalíme v múke a prudko opečieme na horúcom oleji z oboch strán. Opečené ukladáme do pekáča, podlejeme malým množstvom teplej vody a dáme dusiť do mäkka. Na zvyšnej časti oleja opražíme pokrájanú cibuľu, zvyšnú časť múky, zalejeme mliekom, smotanou, pridáme bobkový list, dochutíme soľou, mletým čiernym korením, ochucovadlom, citrónovou šťavou, horčicou a ešte 20 minút varíme.
Príloha: zemiaky varené, cestovina.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														

B	1295	311	15,61	23,6	13,5	8,7	0,7	63,6	1,6	0,015	0,0	0,1	2,3	0,2
C	1487	357	18,01	27,0	15,3	10,3	0,9	78,8	1,9	0,020	0,1	0,2	2,9	0,2
D	1664	399	20,44	29,8	16,9	12,1	1,0	95,1	2,1	0,028	0,1	0,2	3,4	0,3